

Positionspapier

Version II, 01.09.2016

Im Spannungsfeld zwischen Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit

Eine Anregung für Politik und Öffentlichkeit

Alexander Beck, Ulrich Mautner, Andreas Swoboda

1. Der Problemaufriss: Worum geht ´s?

Das Wort „Lebensmittel“ spricht für sich: Das Qualitätsstreben unserer Branche ist es, Lebensmittel zu erzeugen und herzustellen, die Leben vermitteln. Sie können die Menschen zu ihrer Welt rückverbinden und sie mit ihrer Welt in Resonanz bringen. Lebensmittel lassen die Menschen kraftvoll und bewusst durch ihr Leben gehen. Dabei werden die Umwelt geschont und gesellschaftliche Schäden vermieden. Die Produktion muss also nachhaltig umweltschonend erfolgen. Die Lebensmittel sollen „lebendig“ nahrhaft sein, die Gesundheit fördern, Bestandteil einer gesunden Lebens- und Ernährungsform sein und die Leistungsfähigkeit unterstützen. Damit erhalten unsere Produkte die Zukunft.

Unser Verständnis eines Lebensmittels beinhaltet sehr viel mehr als die Garantie der Abwesenheit schädlicher Stoffe oder anderer Risiken. Behörden sehen das anders, und auch in Politik und Medien überwiegt bei Lebensmitteln häufig der Aspekt der Sicherheit.

Diese ausschließliche Fokussierung auf Sicherheit in Verbindung mit dem Ansatz des vorbeugenden Verbraucherschutzes bedrängt zunehmend die Lebensmittelunternehmen und noch schlimmer: gerät in einen Gegensatz zu unseren originären Qualitätsbemühungen.

Der heute gepflegte, ausschließlich individualisierte Gesundheitsbegriff verschleiert die Tatsache, dass es kein gesundes Individuum ohne eine gesunde Umwelt gibt. Also müssen bei der Abwägung individuelle Gesundheitsrisiken mit gesamtgesellschaftlichen öko-

logischen Wirkungen abgewogen werden. „Gesunder Boden, gesunde Pflanze, Gesundes Tier gesunder Mensch.“¹ Nur wenn es dem Planeten Erde in Gänze gut geht, also eine intakte Umwelt besteht, kann es auch dem Individuum langfristig wohlgehen.

Die Angst vor individuellen Gesundheitsrisiken hat teilweise das Potential, die Zukunftsfähigkeit des Planeten einzuschränken.

- Wenn die Diskussion über die vermeintlich schädliche Wirkung sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe wie Pyrrolizidinalkaloide (PA) und Tropanalkaloide (TA), die in einer Reihe von Wildkräutern enthalten sind, dazu führt, dass das letzte Kräutlein vom Acker verschwindet: Was bleibt dann von dem Qualitätsanspruch, lebendig-nahrhafte Lebensmittel anzudienen und gleichzeitig die Biodiversität zu fördern?²
- Wenn die Freilandhaltungssysteme von Huhn, Schwein und Kuh regelmäßig wegen Kontaminationsrisiken durch industriell freigesetzte Umweltgifte unter Druck geraten: Wie wollen wir langfristig das Versprechen erfüllen, tiergerechte Haltungssysteme zu etablieren?³
- Wenn die Verwendung von Mist/Mistkomposten aufgrund der bakteriellen Begleitflora bei Gemüsekulturen spätestens sechs Monate vor der Ernte beendet werden muss: Wie soll dann ökologischer Gemüsebau arbeiten?⁴
- Wenn die Grenzwerte für Arsen in Reis für Babynahrung⁵ so niedrig angesetzt werden, ist es dann praktisch nicht mehr möglich, Vollkornreis für Babynahrung zu verwenden?

¹ Eve Balfour "The Living Soil" (Faber & Faber 1943)

² Pressemitteilung BfR „Gehalte an Pyrrolizidinalkaloiden in Kräutertees und Tees sind zu hoch 18/2013, 15.07.2013

³ Weber R, Hollert H, Ballschmiter KH, Kamphues J, Blepp M. Untersuchung/Relevanz von PCB-Quellen für Rindfleisch: Boden – Futter – (Punkt)Quellen; pp Fachgespräch „Eintragungspfade von PCB in Rindfleisch“ Bonn, 05. Februar 2013

⁴ Global gap news release 17 December 2015

⁵ Gesetzlich verankert sind die Grenzwerte für Arsen in der Kontaminantenverordnung VO (EG) 1881/2006. Im Anhang finden sich die entsprechenden Vorgaben für die Kindernahrung unter 3.5.4

- Und was passiert, wenn uns die Fähigkeit zur Risikobewertung soweit entgleitet, dass selbst in einem natürlich gewachsenen, also nicht geformten Schinken mittels diverser Detektionsmethoden nach Fremdkörpern gesucht werden muss?⁶

In Bezug auf Lebensmittel geht uns gesellschaftlich und individuell zunehmend die Fähigkeit verloren, eine freiheitsbezogene Güterabwägung zu treffen. Dies zeigt auch die Diskussion um Gewürze (Zimt, Basilikum, Estragon, Fenchel). Alles scheint nur noch getrieben von Angst vor Kontaminanten und – übersetzt – dem unternehmerischen Handeln mit der Angst vor Haftung. Diese „Angstprägung“ gepaart mit dem wachsenden Kompetenzmangel und der verlorenen Fähigkeit, ein wirklichkeitsbezogenes Urteil zu fällen, führt konsequent in eine Orientierungszerstörung für Verbraucher, Unternehmen und Behörden. Zur Entlastung der verantwortlichen Institutionen wird die Totalreglementierung von Lebensmitteln etabliert. Am Ende dieses Prozesses erhält das synthetische Lebensmittel gegenüber dem natürlich erzeugten den Vorzug - weil es beherrschbar und damit scheinbar risikoärmer ist.

2. Begriffe „Qualität“ und „Sicherheit“ werden vermischt

In der Verbraucherschutzpolitik werden im politischen und behördlichen Umfeld die Begriffe „Qualität“ und „Sicherheit“ sehr oft und damit irreführend synonym gebraucht. Das Konzept des vorsorgenden Verbraucherschutzes - reduziert auf einen individualisierten Gesundheitsbegriff und in Verbindung mit der beschleunigten Auffindung neuer „Kontaminanten“ in Lebensmitteln sowie der sich kontinuierlich verbessernden Analytik - führt zu ständig neuen Problemfällen für die Behörden, die Unternehmen und für den Bürger. Was gestern noch genussvoll verspeist wurde, ist morgen krebserregend und nicht mehr verzehrfähig.

Eine starke respektive und fast ausschließliche Fokussierung der Qualitätsdebatte auf die Absenz von Kontaminanten, das heißt auf das nicht Vorhandensein negativer Einflüsse, führt dazu, dass wesentliche, positive Qualitätsmerkmale als „nice to have“ betrachtet werden. Sie gelten dann als nicht notwendig und schon gar nicht als ernstzunehmendes Kriterium für die Einschätzung hochwertiger Lebensmittel.

In dieser Anschauung gerät vollkommen aus dem Blickwinkel, dass Lebensmittel da sind, um die Menschen zu ernähren, die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit zu fördern, kurz „Leben“ zu vermitteln. Diese Qualitäten werden scheinbar ersetzt durch die Garantie der Abwesenheit von Schädlichem. In der Konsequenz bedeutet das: Synthetische Lebensmittel für Menschen in einer synthetischen Welt. Eine natürliche Nahrungsgrundlage in Frage zu stellen, hieße nichts weniger, als den Menschen zu entmenslichen.

⁶ <https://www.ifs-certification.com/index.php/de/standards/23-ifs-food-de>

3. Das gefühlte Risiko

In der öffentlichen Diskussion führt die Verwendung von chemischen Begriffen in Zusammenhang mit Lebensmitteln automatisch zu negativen Assoziationen und zu Abwehrreflexen.

Im Schlepptau fühlen sich Verbraucherschutz-Verantwortliche in Politik und Behörden sowie Verbände zum Handeln oder zum Kommentieren gedrängt – unabhängig von einer nüchternen Abwägung der tatsächlichen Sachlage. Unter dieser Vorgabe wird die schnelle Meldung wichtiger als die qualitativ hochwertige oder korrekte. Der Aktionismus und der Kommentierungsdruck werden durch die heutigen Kommunikationstechnologien noch verstärkt.

Der technologische Fortschritt in Folge des Messens immer kleinerer Zahlen erweckt das Gefühl, einer immer größeren Bedrohung ausgesetzt zu sein. Wo eine Zahl ist, so scheint es, da ist auch ein vermeintlicher Grund. Werden diese Zahlen dann als Begründung für Vorbeugung und Vorsorge genommen, dann handelt man schnell ohne guten Grund. Eine Analyse der wirklichen Situation und eine tragfähige Güterabwägung finden nicht ausreichend statt.

4. Warum wir den Boden unter den Füßen verlieren

Unsere Beispiele machen klar, dass der Mensch sich herausgedacht hat aus der Natur. Das neue Credo scheint zu sein: Nur die vollkommene Beherrschung der Natur garantiert Sicherheit. Die zwingende Konsequenz aus diesem Modell ist die Erzeugung synthetischer Nahrung, die vollkommen vom Menschen kontrolliert wird.

Eine solche „wirklichkeitsfremde“ Haltung erfordert, dass der Mensch sich selbst nicht länger als Teil der Natur begreift. Der moderne Mensch sondert seine eigene Körperlichkeit vom „Ich“ ab – im Sinne eines zu gestaltenden und potentiell hinfalligen Körpergefängnisses. „Die Fremdheit des eigenen Leibes, durch die uns grade die Natur entgegentritt, ist nicht bloß in seiner Faktizität begründet, sondern vielmehr noch in seiner Selbsttätigkeit: Der Leib tritt dem Ich als eine andere, als ein befremdende Spontanität entgegen“⁷. Böhme wähnt genau darin die Wurzel der Angst und damit die Ursache der Entfremdung des Menschen von seiner eigenen Leiblichkeit. Es ist die Abfolge der schon im Kulturprozess seit Jahrhunderten angelegten „Herausdenkens“, „Herausarbeitens“ des Menschen aus der Natur.

Die Abkehr von der Wirklichkeit, die Kreation einer fiktiven, losgelösten Realität des „Ich“, ist die geistige Mutter der grundlegenden Irrtümer. Sie betrifft auch die Diskussion um Qualität und Sicherheit, die wir in diesem Aufsatz besprechen.

⁷ Gernot Böhme 2003; *Leibsein als Aufgabe*, die Graue Edition Zug/Schweiz

In einer falsch gedachten Welt, in einer wirklichkeitsfremden Denkweise, wird es zur Herausforderung, „Normalität“ zu gewinnen. Ganz im Gegenteil: Die „Normalität“ entgleitet als gedankliches Konstrukt und als praktischer Ansatz, weil wir uns in der Realität, in der Wirklichkeit nicht mehr zurechtfinden.

Damit werden wir orientierungslos und versuchen verzweifelt, eine synthetische Exklave, außerhalb der Natur, für uns zu kreieren. Es ist vollkommen klar, dass das Projekt der Synthetisierung des menschlichen Daseins scheitern muss, denn bei allen fehlgeleiteten Bemühungen bleiben wir immer und unveränderlich das eine: nämlich Menschen.

„Wo steht der genannte neue (moderne) Mensch in seiner Welt“? Er befindet sich nicht mehr in der Normalität der allgegenwärtigen lebendigen Natur, die „natürlich“ auch durch Werden und Vergehen gekennzeichnet ist⁸, aber in der man eingebettet ist und sich zurechtgefunden hat. Diese wird, einschließlich der eigenen Körperlichkeit, zum unzumutbaren Risiko, zu einem Sicherheitsrisiko, das um jeden Preis ausgeschlossen werden soll. „Der Leib ist die Natur, die wir selbst sind“⁹ das kann der moderne Mensch nur mehr schwer ertragen in seiner Abhängigkeit von der unberechenbaren Natur.

Wir fürchten uns vor der Natur, die uns umgibt und vor unserer Leiblichkeit, also vor der Natur, die wir selbst sind. Wir sind uns selbst so fremd geworden, dass primäre Bedürfnisse wie Essen und Trinken ihre Selbstverständlichkeit und „Natürlichkeit“ verloren haben. Sie werden zum Angstthema, zum intellektuellen Kraftakt, zur Willensfrage.

5.Folgen für die Ernährungsbranche

Dieses Herausdenken aus der Natur und das Vorsorgeprinzip führen in der Konsequenz dazu, dass oft eine „Anfangsvermutung“ – und sei diese noch so abwegig – bereits zu weitreichenden Folgen für die Gesellschaft und die Wirtschaftsbeteiligten führen kann. Die Behörden nehmen dabei eine zunehmend unglückliche Rolle ein, indem sie tendenziell selbst keine Entscheidungen treffen, sondern vor Haftungsrisiken bei Nicht-Einhalten warnen und tatsächliches Urteilen auf die Unternehmen unter Nutzung der medialen Öffentlichkeit abwälzen. Zu Recht liegt die Verantwortung bei den Unternehmen. Doch Freiheit muss von den Behörden „ausgehalten“ und von den Unternehmen mit Verantwortung gefüllt werden.

- Dies hat zunächst die direkte Folge, dass zum Beispiel Lebensmittel, die vor wenigen Jahren noch ohne Beanstandung verzehrbar waren, plötzlich entsorgt werden müssen. Eine erhebliche Vernichtung oder Verwertungsdegradation von Lebensmittel findet statt. Auf der anderen Seite diskutiert man politisch lautstark das Thema „Food Waste“.

⁸ Fragment über die Natur Johann W.v.Goethe 1781 im Journal oder Tagebuch von Tiefurt

⁹ Gernot Böhme 2003; Leibsein als Aufgabe, die Graue Edition Zug/Schweiz //2002 Die Natur vor uns, die Graue Edition Zug/Schweiz

- Das hat zur Folge, dass kleine und mittelständische Unternehmen mit den ständig wechselnden Kontaminationsproblemen (MiBi, Stoffe, Rückstände...) und mit den dadurch verursachten bürokratischen und ökonomischen Konsequenzen überfordert sind. Auf der anderen Seite wird über Förderung von SME schwadroniert.
- Zunehmend sind Zielkonflikte im Spannungsfeld von Sicherheit und Qualität zu beobachten. Diese treffen insbesondere kleine und mittlere Unternehmen und deren Kunden. Qualitätsziele von ökologisch nachhaltigen, naturnahen Produktionsformen kommen unter Druck.

In den Debatten gelingt es zunehmend weniger, erst nach genauer Analyse der Situation und den tatsächlichen Risiken sowie einer Abwägung der möglicherweise konkurrierenden Güter zu handeln. Das Wort „vorsorgend“ verdeutlicht das Dilemma. Es geht nicht um Sorge in dem Falle, dass ein Problem klar verstanden ist und tatsächlich eintritt. Es werden vielmehr bereits „vorbeugende“ Maßnahmen ergriffen, ohne dass das Thema vollständig durchdrungen ist und eine ordentliche Risikoabwägung oder gar Güterabwägung stattgefunden hat.

6. Beispiele aus der Biobranche

Ein sehr gutes Beispiel ist das Thema Dioxin im Fett der Kälber aus Mutterkuhhaltung. Es ist unstrittig, dass Dioxin extrem kritisch zu bewerten ist. Auf der anderen Seite steht ein Freilandhaltungssystem, das fast symbolhaft für Tiergerechtigkeit steht. Es ist vollkommen klar, dass in unserer nahezu ubiquitär mit Dioxin belasteten Umwelt Tiere aus der Muttertierhaltung (das trifft auch für Ziegen und insbesondere Schafe zu) immer höhere Kontaminationsrisiken für Dioxine aufweisen im Vergleich zu Tieren aus reiner Stallhaltung. Eine Güterabwägung findet hier jedoch praktisch nicht statt. So wurde ein allgemein gültiger Grenzwert für Dioxine etabliert, und zwar ganz unabhängig vom jeweiligen Haltungssystem.

Ein weiteres Beispiel ist die Diskussion um PA (Pyrrolizidinalkaloide) insbesondere in diversen Kräutern. Bis vor wenigen Jahren war das Vorkommen dieser Substanzen noch unbekannt. Es handelt sich um eine große Anzahl verschiedener Stoffe, die in etwa 500 heimischen Pflanzen vorkommen. Toxikologisch sind bisher nur wenige dieser Stoffe fachlich richtig bewertet. Dennoch wird bereits erheblicher Druck auf alle Beteiligten ausgeübt. Es geht um Vorsorge. Dass diese Stoffe in Kulturen hauptsächlich durch Beikräuter eingetragen werden, liegt auf der Hand.

Es tritt also ein massiver Interessenskonflikt zwischen dem Ziel des Biodiversitätsverlusts und der Elimination von PA in Produkten auf. Letztlich kommt es zum Einsatz von Herbiziden, die dann neue Kontaminationsrisiken erzeugen. Über diesen zweiten, fast zwangsläufigen Aspekt aber wird praktisch nicht gesprochen.

Global Gap¹⁰ hat letztes Jahr einen Vorstoß unternommen, um die Anwendung von Mist und Mistkompost im Gemüse und Obstbau zu reglementieren. Die Anwendung von Mist/Mistkompost soll beschränkt werden, und zwar auf erstens: sechs Monate vor der Ernte bei Produkten, die nicht mit dem Boden in Berührung kommen. Zweitens auf drei Monate bei Produkten, die mit dem Boden in Berührung kommen.

Der Grund ist die Vermeidung von pathogenen Mikroorganismen auf dem Erntegut. Die Auswirkung für den ökologischen, naturnahen Gemüsebau wäre dramatisch. Die natürlichen Prozesse des Nährstoffwechsels im Boden werden reduziert auf das mögliche Vorkommen pathogener Mikroorganismen. Die Ernährung der Pflanze über den Bodenstoffwechsel wird zum Risiko. Die einzig „sichere“ Alternative liegt somit in der Konsequenz, die Ernährung der Pflanze in ein System mit synthetischen Nährstofflösungen auf sterilisierten Substraten oder Steinwolle zu überführen. Diese Vorgabe wurde von Global Gap zunächst zurückgezogen.

Jüngst wurden die Grenzwerte für Arsen in Reis für Babynahrung¹¹ so niedrig angesetzt, dass es praktisch nicht mehr möglich ist, Vollkornreis für Babynahrung zu verwenden. Natürlich bedeutet das auch, dass man sich von dem nachweislichen Vorteil von Vollkornreis, wie er in seiner Nährstoffdichte, den enthaltenen Mineralstoffen, Spurenelementen, Vitaminen und Ballaststoffen besteht, verabschiedet. Soll das in der Konsequenz bedeuten: Vollwertkost für Kleinkinder ist abgeschafft?

Die eingeübten, stark stofforientierten, auf Risiken und nicht auf Qualitäten fokussierten Betrachtungsweisen, haben das Potential, einen „Qualitätsschaden“ anzurichten.

7. Risikoeinschätzung und Güterabwägung

Leben bedeutet, permanent Güterabwägung zu betreiben. Ob ich ein Glas Bier trinke, eine neue Beziehung beginne, am Wochenende mit dem Auto zu einem Freund fahre oder eine Firma gründe - immer gilt es, potentielle Risiken gegen einen möglichen Nutzen abzuwägen.

„Die rationale Güterabwägung und vernünftige Entscheidung in Zielkonflikten nach Gesichtspunkten des Eigenwohls, des Gemeinwohls und der Gerechtigkeit gehört zu den primären Leistungen einer erfahrungsorientierten sittlichen Urteilskraft.“¹²

Die Risikobewertung ist - genau wie die Nutzenabschätzung - die Voraussetzung für eine wissenschaftsbasierte Güterabwägung.

¹⁰ Global Gap ist eine privatwirtschaftliche Zertifizierung für Lebensmittelsicherheit: <http://www.globalgap.org/de/>

¹¹ Global gap news release 17 December 2015

¹² Maximilian Forschner: Güter, in: Otfried Höffe: Lexikon der Ethik. 7. Auflage. München, Beck 2008,

Die Risikobewertung beurteilt auf Grundlage der Risikoanalyse, ob das Risiko, das von einer Ware, einer Dienstleistung oder dem Betrieb einer Produktionsanlage ausgeht, unter den gegebenen gesellschaftlichen Rahmenbedingungen akzeptabel ist und ob eventuelle Restrisiken vertretbar sind.

Genau diese Doppelschichtigkeit von potentielltem Nutzen und möglichem Risiko gilt es, im Auge zu behalten und gegeneinander abzuwägen. Wie diese Abwägung stattfindet, ist dann entweder Ergebnis individueller Ausrichtung oder - auf staatlicher Ebene - Ergebnis gesellschaftspolitischer Prozesse.

Hierbei wird deutlich, was es bedeutet, wenn in einer Abwägungsdebatte der Fokus vollkommen auf die Risiken geworfen (Sicherheit) und Nutzenseite oder die Seite des zerstörten Nutzen (Qualität) nicht betrachtet werden. In diesem Fall kann keine Güterabwägung stattfinden, da der Pol des Nutzens jeweils ausgeblendet wird. Was bleibt, ist die reine Risikominimierung um jeden Preis.

Deshalb ist immer die Güterabwägung mit den Polen „Risiko“ und „Nutzen“ plus der Freiheitsgrade Voraussetzung für eine vernünftige Urteilsbildung. Es muss also auch klar sein, was die Risikominimierung auf der Nutzenseite für Einflüsse erzeugt etwa durch Einschränkungen der Nutzen (Folgenabschätzung).

8. Was es zu unterscheiden gilt

Um nicht missverstanden zu werden, soll an dieser Stelle nochmals deutlich werden, dass es selbstverständlich sehr wichtig ist, potentiell negative Einflüsse auf Lebensmittel so gut wie möglich einzuschränken. Dies kann aber nur unter der Prämisse einer ganzheitlichen Güterabwägung geschehen.

Und es gilt verschiedene Fälle zu betrachten. Dort, wo wir mit natürlichen Einflüssen oder auch ubiquitären Kontaminanten umgehen müssen, also dort, wo es keinen Verursacher gibt oder nicht mehr gibt, respektive dort, wo wir es mit Zielkonflikten zu tun haben, müssen vernünftige Maßnahmen zu Minimierung unter Beachtung des Kontextes „Qualität“ ergriffen werden.

Bei Zulassungsfragen zum Beispiel von Agrarchemikalien sind wir der Auffassung, dass die Risikodiskussion im Rahmen der Zulassung sehr notwendig ist. Der hier gesetzte Fokus lenkt jedoch von dem eigentlichen Lösungsansatz ab. Es geht um potentielle Kontaminanten, die bewusst hergestellt und eingesetzt werden. Eine konsequent angewendete Produkthaftung für Hersteller und Anwender (auch für auftretende Kontaminationen und andere Folgeschäden), würde schnell und effektiv helfen, Verunreinigungen und damit auch Risiken für Umwelt und Mensch zu vermeiden.

9. Schlussfolgerungen

Die AöL regt an, die Debatte über Lebensmittelsicherheit in einem gesamtgesellschaftlichen Zusammenhang zu diskutieren. Außerdem sollte die Abwägung zu den Qualitätszielen bewusst gepflegt werden, um zu besseren Güterabwägungen zu kommen.

Wir wünschen uns, dass die Behörden in Zusammenarbeit mit Unternehmen und Verbraucherorganisationen intensiver in die Debatte um Risikobewertungen einsteigen. Die Güterabwägung muss offen stattfinden. Sie muss vor der Beschlussfassung offengelegt und diskutiert werden. Außerdem sollte sie die Normalität des bisherigen Lebensmittelgebrauchs berücksichtigen.

Wir wünschen uns, dass Politik und Medien sich trauen, diese umfangreiche, differenzierte Debatte nach außen zu tragen. Rein öffentlichkeitswirksame Argumente bergen erhebliche Risiken und greifen beim Thema Lebensmittelqualität und -sicherheit zu kurz.

Wir brauchen eine Diskussion, die Lebensmittelunternehmen Klarheit darüber verschafft, welche Qualitätsbegriffe moderne Verbraucher neben der Freiheit von Kontaminanten haben, um ihr unternehmerisches Handeln an diesen Ansprüchen ausrichten zu können.

Wir wünschen, dass alle Beteiligten darüber nachdenken, welche Schäden durch Angstprägung und Desorientierung entstehen können - für den Einzelnen und für die Gesellschaft. Wir regen an, mehr Gesamtverantwortung für eine nachhaltige Ausrichtung unserer Gesellschaften zu übernehmen.

Letztendlich geht es um die Fragen, wie viel Freiheit sich unsere Gesellschaft zutraut, wo der Einzelne Verantwortung übernehmen muss und in welchen Themen es tatsächlich notwendig ist, dass der Staat seine Fürsorgepflicht entfaltet.

Hintergrund:

Das Positionspapier wurde im Rahmen des AöL-Jahresthemas 2016 erarbeitet. Grundlage bildete eine Podiumsdiskussion und ein Worldcafé, in dem sich die AöL-Mitglieder intensiv dem Thema „Qualität und Sicherheit“ widmeten.

AöL Positionspapier

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller ist ein Zusammenschluss von 97 Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Ihre Mitglieder aus Deutschland, Österreich, Schweiz und den Niederlanden erwirtschaften einen Bio-Umsatz von über 3 Milliarden Euro. Im Zentrum der Arbeit stehen die politische Interessenvertretung sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation der Mitglieder untereinander.

Kontakt:

Alexander Beck, Anne Baumann

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733 - 0

alexander.beck@aoel.org | anne.baumann@aoel.org | www.aoel.org